

2014年から恵方巻きを扱う外食店は3割増！ 価格二極化の傾向も 外食は“豪華食材・具たくさん”恵方巻きが主流

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、2月3日(月)の節分の日を前に、加盟飲食店に対し、外食での「恵方巻き」に関する調査を実施しました。

「恵方巻き」は別名、丸かぶり寿司、招福巻きなどとも呼ばれ、節分に食べると縁起が良いとされる太巻き寿司です。大阪を中心とした習慣でしたが、1998年にコンビニエンスストアで全国発売されると、この習慣は全国に広まり、恵方巻きを提供する飲食店も増えてきました。そこで、今回は飲食店での恵方巻きの取り扱いについて調査を実施しました。

【調査概要】

■調査方法:インターネット調査

■調査対象:ぐるなび加盟飲食店(全国)

■調査期間:2014年1月17日(金)～1月22日(水)

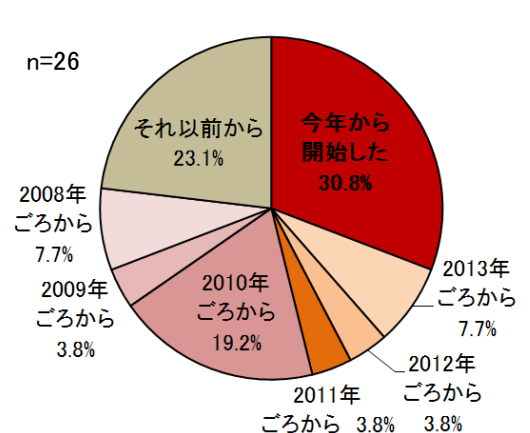
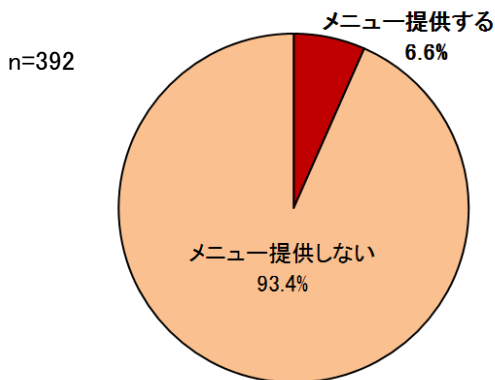
■サンプル人数:392店舗

【1】今年から「恵方巻き」の提供を始めた飲食店は3割増

今年の節分時期に、恵方巻きをメニュー提供しますか。(単回答)

※店内飲食以外に、テイクアウト、デリバリーでのメニュー提供も含む

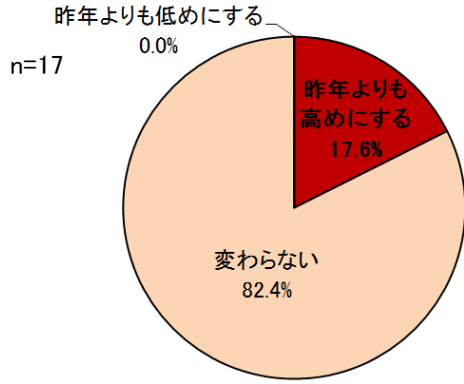
節分時期に恵方巻きのメニュー提供をはじめたのは、いつごろからですか。(単回答)



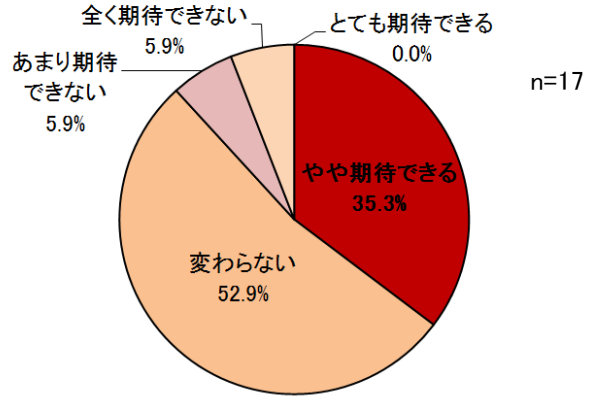
飲食店での恵方巻きが増えた要因のひとつに、飲食店でのテイクアウトが増加していることが挙げられます。ぐるなびの調査では、テイクアウト情報の掲載件数が1年で300%増というデータができます。2010年に約1万店ほどだったテイクアウト情報が、2013年10月の時点で3万店にまで増加しています。ぐるなびでは2013年6月より店舗の「こだわり」が掲載できるようになりましたが、6月のスタート時点では、数十店舗だったテイクアウト情報が、現在では5400店と増えおり、「テイクアウト」をお店の強みとして、飲食店経営の新しい柱と捉える飲食店が増加している傾向が見てとれます。

【2】今年の「恵方巻き」は高め傾向。3割強が売りに上げに期待感を持つ

昨年と比較し、今年の恵方巻きの単価をどのようにしますか。(単回答)



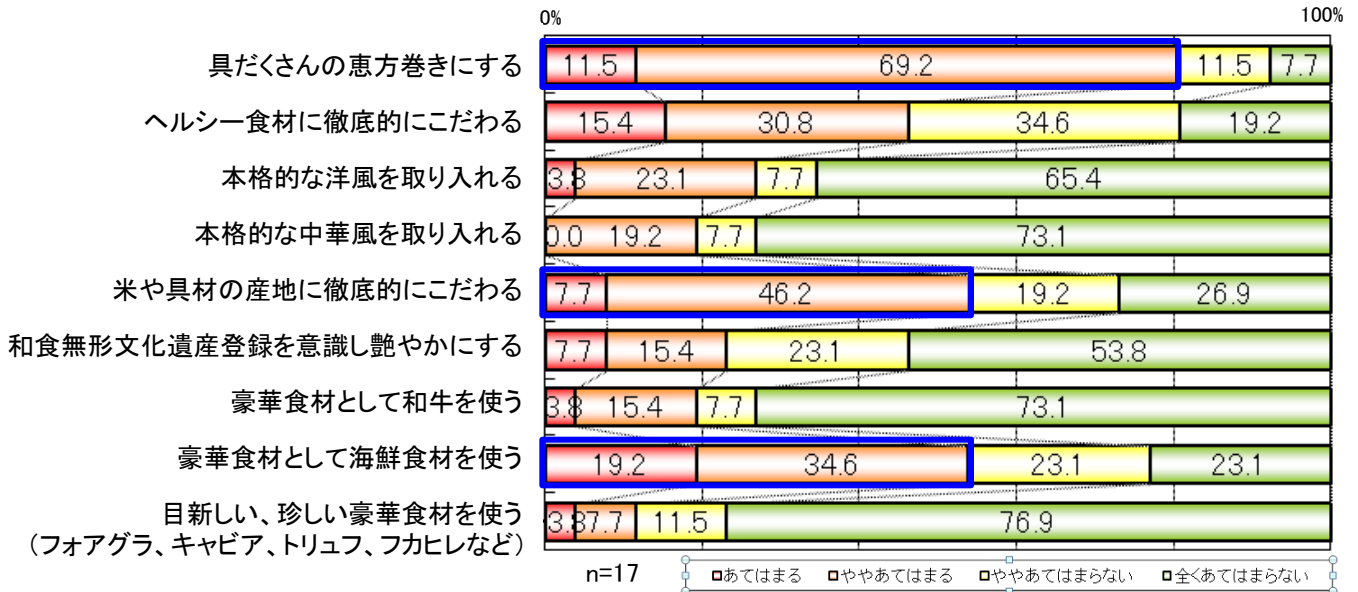
今年の恵方巻きの売り上げは、昨年と比べて期待できると思いますか。(単回答)



「昨年よりも高めにする」と回答した飲食店の平均は230円の値上がりでした。全体の7割が1000円未満の価格を設定する中で、「3000~3500円未満」という飲食店もあり、価格の二極化が見てとれます。

【3】主流は徹底的に産地にこだわった具たくさん恵方巻き！

今年の恵方巻について、工夫していることをお答えください。(単回答)



「末広がり8つの具！恵方巻き」や「最大30cmの恵方巻き」など、飲食店では具たくさんの恵方巻きが増えています。具材の産地にも徹底的にこだわり、お店の独自性を出しながら、スーパーやコンビニの恵方巻きとの差別化を図っているのが飲食店の恵方巻きの特長です。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp